

CALICANTO

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE



SAFRA:

2015

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:

Maipo Andes

COMPOSIÇÃO:

57% Cabernet Sauvignon,

18% Carmenere

9% Syrah, 9% Petit Verdot

7% Cabernet Franc

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:

14,5% v/v

PH:

3,63

ACIDEZ TOTAL:

5,4 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL:

2,1 g/l

NOTAS DE VENDIMIA

A temporada esteve caracterizada por uma primavera muito fria, com temperaturas médias e máximas interiores a temporada anterior. Logo o verão se apresentou muito quente e seco, muito similar à colheita de 2012, porém com temperaturas dentro da média máximas levemente superiores registrando uma chuva no fim do mês de março, a qual não alterou a condição sanitária das uvas. Os cachos e grãos foram selecionados e incubados por sistema gravitacional.

ALTITUDE VINHEDO: 770 m.s.n.m.

SOLO: Franco argiloso

CLIMA: Mediterrâneo sub-úmido, com grande influência da Cordilheira dos Andes.

VARIAÇÃO TÉRMICA: sobre 18°C

SISTEMA DE CONDUÇÃO: Espaladeira

PODA: Guyot doble

RENDIMIENTO: 6.500 kg/ha.

MACERAÇÃO EM FRIO (8 °C): 4 dias

FERMENTAÇÃO: 6 dias

MACERAÇÃO PÓS-FERMENTAÇÃO: 10 dias

GUARDA: 12 meses, barris de carvalho Francês.

ENGARRAFADO: Abril de 2016

GUARDA EM GARRAFA: Mínimo de 6 meses, antes de ser liberado ao mercado.